Ljupki cvetici



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrbeno je:

- **750 g**brašna
- **100 g**omekšalog putera
- **2 kašicice**instant kvasca
- **1 ravna kašicica**soli
- **1**jaje
- **1 dl**slatke pavlake
- **oko 1 dl**mleka
- **1**limuna - kora
- **1**vanil - šecer
- **150-200 g**šecera

Za punjenje:

- **malo** džema od bundeve

Priprema

Prosejati brašno, pa u njega dodati so, šecere, rendanu koricu od jednog limuna, jaje. Omekšati puter, pa ga dodati brašnu, smlaciti pavlaku, kao i mleko, pa zamesiti mekanije testo. Ako je još uvek tvrdo, dodavati malo po malo mleka, da testo bude gipko pod rukom. Ostaviti ga na toplom da odmara.

Oklagijom razvuci koru, pa cašom vaditi krugove. Svaki krug zaseci prvo na cetiri dela, pa svaku cetvrtinu na još pola, da se dobije osam latica. Sekacem ici od spoljne ivice ka sredini, paziti da se rezovi ne poklope. Svako

parce testa oblikovati prstima u vidu latice. Blago pritisnuti sredinu prstom, da se stvori udubljenje u koje cemo staviti malo džema. Svaki cvetic premazati jajetom, a u sredinu staviti malo džema od bundeve. Ostaviti da odmara i peci na umerenoj temperaturi dok lepo ne porumeni.

Savet